Panasonic®

取扱説明書
IH 調理器 (家庭用)

品番 **KZ-PG32**

このたびは、IH 調理器をお買い上げいただき、
まことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に「安全上のご注意」(P.2～5) を必ずお読みください。
- 保証書は「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

保証書付き

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください(P.22ご参照)

もくじ

ZY02－C00
S0812K0

安全上のご注意 （必ずお守りください）

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

警告	「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。
注意	「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

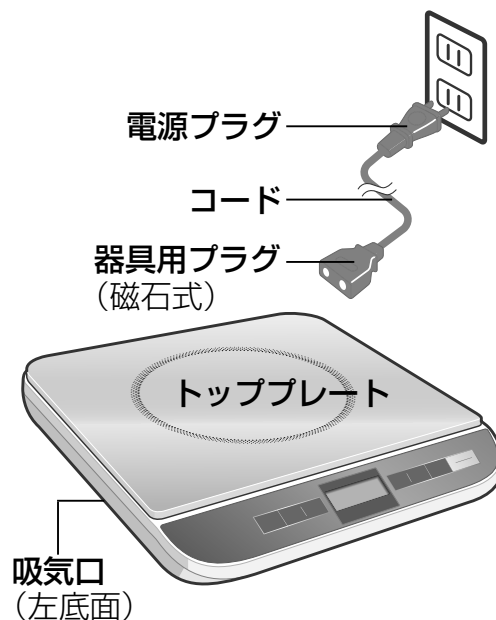
	してはいけない内容です。
	実行しなければならない内容です。

火災、爆発、
やけど、けが、感電など
を防ぐために…

⚠ 警告

トッププレート（ガラス製）には

- ●鍋以外の物を載せない
  - ●カセットコンロ・ボンベ・缶詰・湯たんぽなど（誤って加熱すると爆発の原因）
  - ●レトルトパック、アルミ箔鍋・内側にアルミ箔を貼った紙パック、アルミ箔など（破裂によるけが、加熱による発火の原因）
  - ●金属製スプーン・鍋のふたなど（加熱によるやけどの原因）
  - ●市販の汚れ防止カバー＊など（温度調節機能が正しく働かず、油温が上がりすぎて、発火の原因）
- ●衝撃（物を落とすなど）を加えない（ひびが入ったり割れると、感電や過熱・異常動作の原因）

＊鍋の下に敷いてトッププレートの汚れを防ぐもの

揚げ物をするときは

- ●そばを離れない
- ●800g（0.9L）未満の油で調理しない

- ●「揚げ物」コースで調理する
- ●必ず別売の天ぷら鍋を使う（P.22）

- ●鍋底が反ったり変形していない鍋を使う
- ●鍋は中央に置く

（油温が上がりすぎて、発火の原因）

いため物・焼き物をするときは

- ●そばを離れない
- ●予熱の火力は弱めにし加熱しすぎない

（少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火の原因）

※鍋底が薄いもの・反っているものは赤熱することがあります。

液体を加熱するときは

- ●加熱する前にかき混ぜる
  - ●だし汁・みそ汁・吸い物・カレーなどの汁物や煮物など

（水や調理物を加熱していると、突然噴き出したり鍋が飛び跳ねることがあり、やけど・けが・トッププレート破損の原因）

プラグやコードの取り扱いに注意

（ショート・絶縁不良・劣化などによる発火・感電の原因）

- ●定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う
- ●電源プラグは根元まで確実に差し込む
- ●プラグのほこりなどは定期的に取る
  ➡プラグを抜き、乾いた布でふく。

- ●傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わない
- ●コード・プラグを傷めない

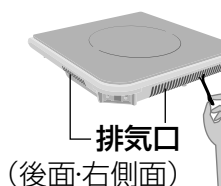
傷つける、加工する、熱器具に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、束ねるなど

- ●器具用プラグ先端にピンやごみを付着させない
- ●乳幼児に器具用プラグをなめさせない
- ●ぬれた手で、プラグの抜き差しはしない

次の点もご注意ください

（火災・やけど・けが・感電の原因）

- ●取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない
- ●本体を水につけたり、水をかけたりしない
- ●吸・排気口やすき間にピンや針金など金属製の物を入れない

- ●分解・修理・改造をしない
  ➡修理は販売店にご相談ください。

異常・故障時には

■直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く。
（発煙・発火、感電のおそれ）

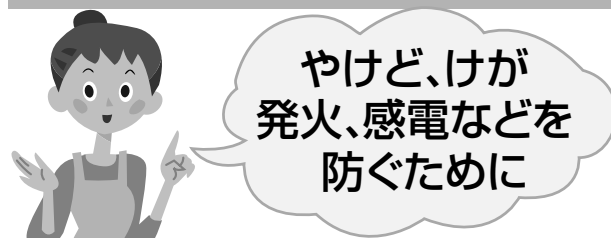
<異常・故障例>

- ●焦げ臭いにおいがする
- ●触れるとビリビリ電気を感じる
- ●プラグ・コードが異常に熱くなる
- ●コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- ●トッププレートにヒビ割れができた

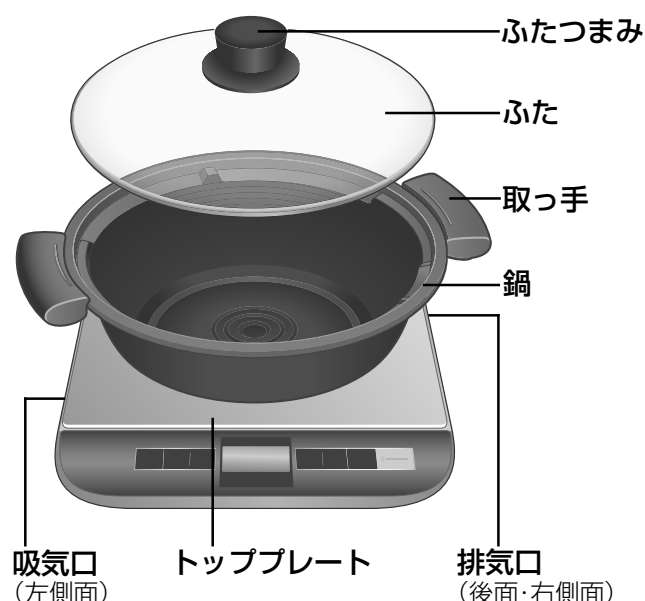
➡すぐに、販売店へ点検・修理を依頼してください。

安全上のご注意 必ずお守りください (続き)

⚠ 注意

やけど、けが
発火、感電などを
防ぐために

鍋を使うときは

●ふたを取るときは、蒸気に触れない
(やけどの原因)

●鍋の取っ手･ふたつまみがぐらぐらするときは、締め直して使う
(外れるとやけどの原因)

揚げ物をするときは (発火･やけどに注意！)

●油煙が多く出たら、すぐに電源プラグを抜く
(加熱を続けると、発火の原因)

●油の飛び散りに注意する
(やけどの原因)
➡油の飛び散りを少なくするには (P.13)

●他の器具(ガスコンロなど)であらかじめ加熱した油を使わない
(温度調節機能が正しく働かず、発火の原因)

●顔を近づけない
(やけどの原因)

使用中・使用後しばらくは

● 高温部に触れない
●鍋･トッププレートなど
(やけどの原因)
➡プラグを抜き、各部が冷えてからお手入れする。

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は

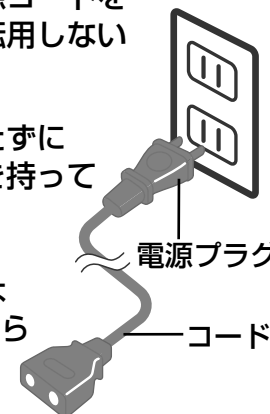
●念のため医師とよくご相談ください
(本製品の動作がペースメーカーに影響を与える原因)

プラグやコードの取り扱いに注意

(ショート･漏電による発火、感電、やけどの原因)

●専用の電源コード以外を使ったり電源コードを他の機器に転用しない

●抜くときは、コードを持たずに必ずプラグを持って引き抜く

●使用時以外はコンセントから抜く

次の点もご注意ください

●水のかかる所や火気の近くで使わない
(感電･漏電の原因)

●鍋が滑り落ちるようなことはしない
(けが･やけどの原因)
●不安定な所で使わない
●鍋がずれた状態で使わない
●鍋を載せたまま本体を持ち運ばない

●鍋の下に紙･ふきんなどを敷かない
(鍋の熱で敷物が焦げる原因)

●空焼きしたり、加熱しすぎない
(調理物が燃えたり、鍋が破損する原因)

●調理以外に使わない
(過熱･異常動作による発火の原因)

使用上のお願い

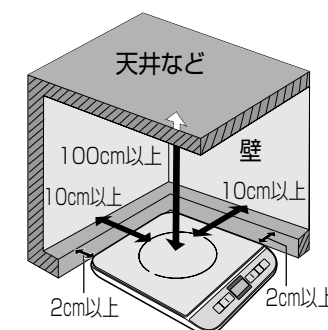
使用中は IH 調理器から磁力線が出ます

●IHクッキングヒーターの上で使わない
(IHクッキングヒーターが故障する原因)

●トッププレートの上で電磁誘導加熱の調理機器を使わない
●IH ジャー炊飯器など
(本製品が故障する原因)

●磁気に弱いものを近づけない
●ラジオ・テレビ・補聴器など
(雑音が入ったり、音が小さくなる原因)
●IC カード・キャッシュカード類など
(記録が消えたり、壊れる原因)

周囲の可燃物からの距離

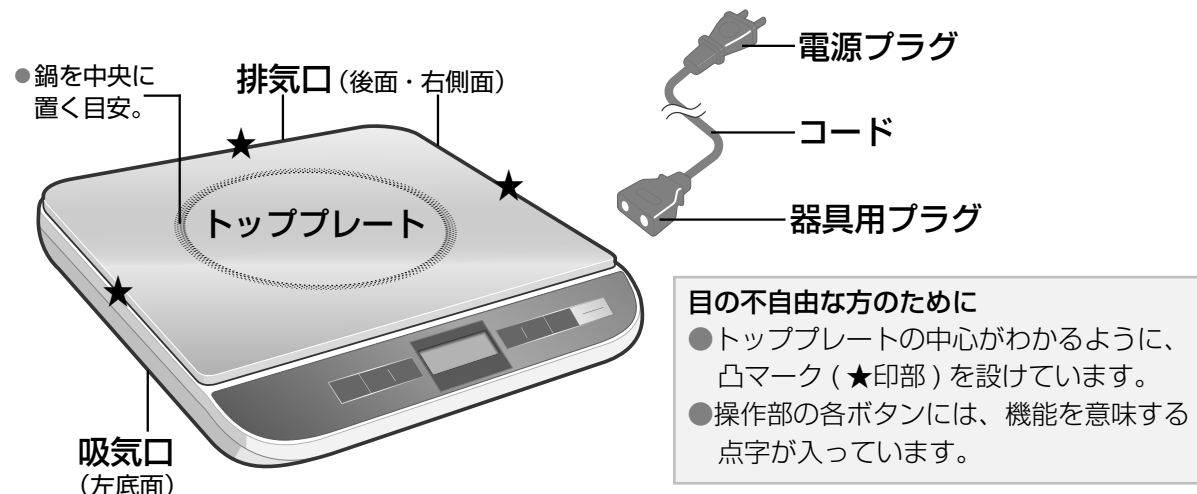
●図の距離を離す
(可燃物が木製の壁・家具などの場合)
●片側 (左右どちらか) は開放する。
●熱に弱い物の上で使わない。
じゅうたん
ビニール製テーブルクロスなど
(敷物が焦げたり、火災の原因)

〔消防法 基準適合〕

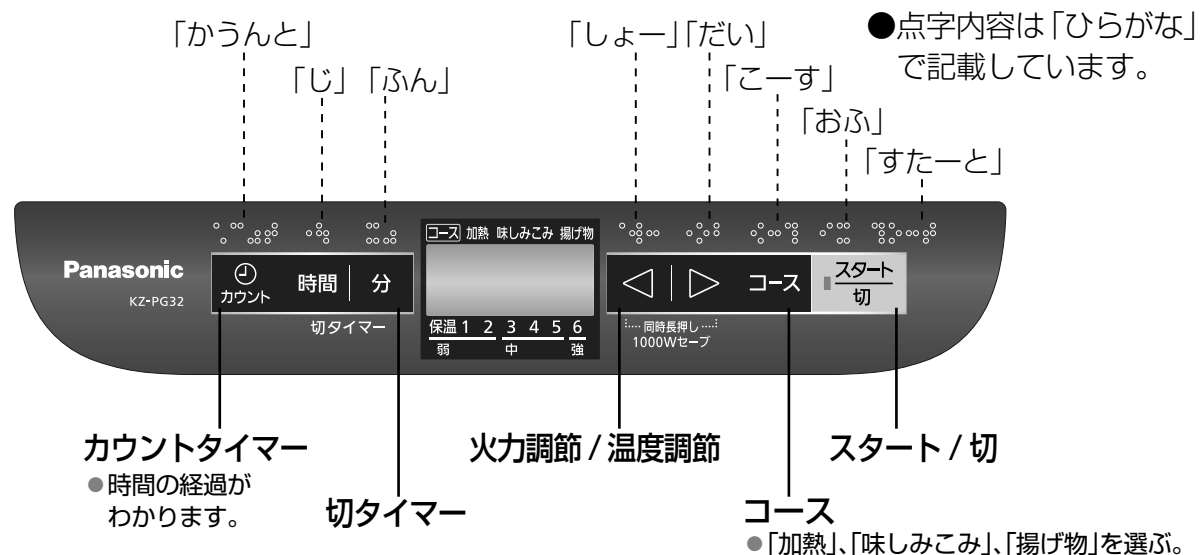
●吸気口・排気口をふさがない
(本体内部の温度が上がる原因)

※テーブルなどの上に長期間置いたままにすると、表面に脚ゴムの跡が残ることがあります。

各部の名前

目の不自由な方のために

●トッププレートの中心がわかるように、凸マーク（★印部）を設けています。
●操作部の各ボタンには、機能を意味する点字が入っています。

操作部

※表面に保護用フィルムの付いているものは、はがしてお使いください。

■**異常ではありません**

使いはじめは

●排気口などから、においがすることがあります。

使用中は

●「ピチッ」という音がすることがありますが、鍋の熱膨張によるものです。
●鍋の種類によって、「キーン」「ジー」「ブーン」など共振する音がします。鍋の位置をずらすと止まることがあります。
●本体内部からファンの運転音などがします。ファンの運転音は、火力に応じて3段階に分けています。（火力を下げると、音が小さくなります）
●排気口から熱気が出て、卓上が熱くなります。

鍋

ふた（ガラス製）

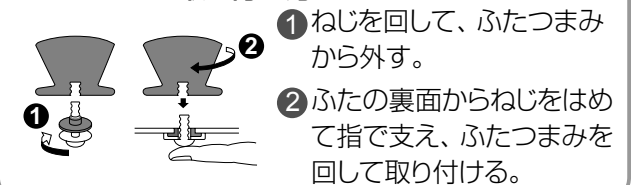
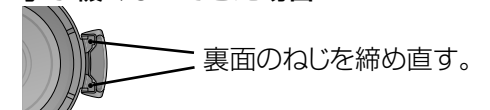
※使用中「ピチッ」「パキッ」という音がすることがありますが、異常ではありません。

※ご使用にともない、裏面・鍋底が変色することがあります。

ふたつまみの取り付け方

❶ねじを回して、ふたつまみから外す。
❷ふたの裏面からねじをはめて指で支え、ふたつまみを回して取り付ける。

取っ手が緩くなってきた場合

裏面のねじを締め直す。

調理面のフッ素樹脂を傷めないために

●ていねいに取り扱う（落としたり、金属などの固い物に当てて傷を付けない）
●金属製のおたまや、へら・ナイフ・フォークなど角や先端の尖ったものは使わない
※木製・樹脂製を使う
●強くこすらない
●調理物を入れたままにしない
●熱いうちに水につけて急冷しない

鍋を傷めないために

●ガスコンロなど、他の熱源で使わない
●揚げ物、焼き物、いため物をしない
●空焼きをしない

■**鍋は当社製の 100V・200V IHクッキングヒーターで使えます**

●200V IHクッキングヒーターの場合、水を沸騰させ続けると、一時的に火力が弱くなることがあります。
➡しばらくすると、火力が上がります。
●ラジエントヒーターや他社製のIHでは使わない。

「1000W セーブ」について

「1000Wセーブ」に設定しておくと、最大消費電力を約1,400Wから約1,000Wに抑えます。

■設定のしかた

プラグを接続した状態で、

◁ ▷ **を約1秒間同時に押す。**（セーブ が点灯する）

●解除するときは
➡設定時と同じ操作をする。（セーブ が消える）

●設定／解除は、次のタイミングでもできます。
• コース選択の途中
• スタート後（約30秒まで）
●設定／解除は、プラグを抜いても記憶されています。
●「1000Wセーブ」中は、火力感が弱くなったり予熱時間が長くなったりします。

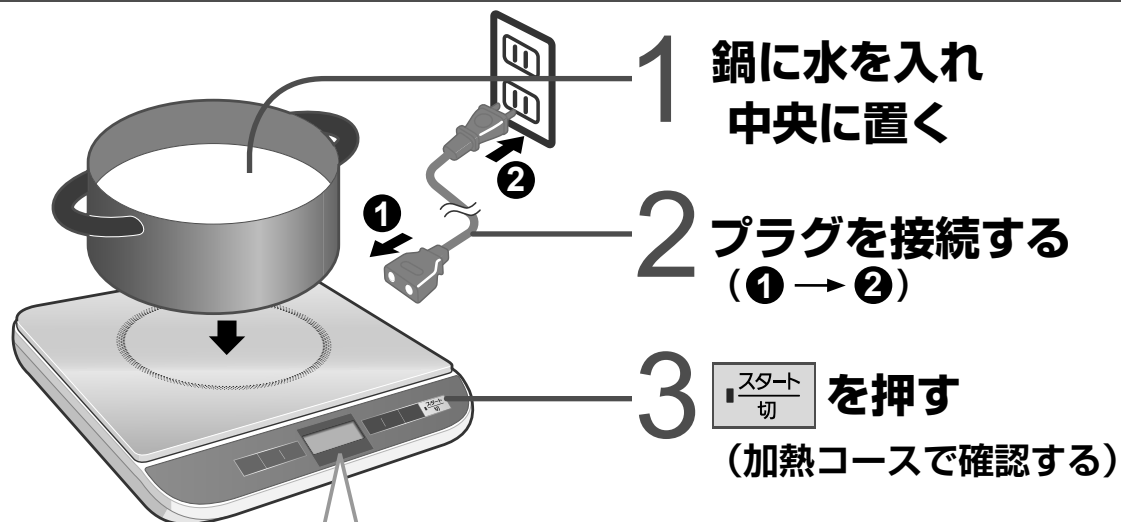
使える鍋は？

確認のしかた

お手持ちの鍋を確認するとき

1 鍋に水を入れ中央に置く

2 プラグを接続する（❶→❷）

3 スタート/切 を押す（加熱コースで確認する）

○ 使える鍋は・・・

火力表示が点灯

●確認したら、すぐに スタート/切 で切る

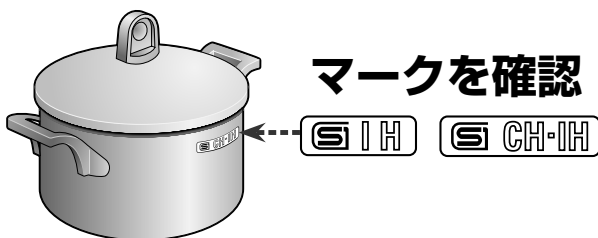
× 使えない鍋は・・・

火力表示が点滅

●約1分後に表示が消え通電が止まる。

新しく購入するとき

マークを確認

SIH　S CH·IH

●財団法人「製品安全協会」が認定したIH対応の商品を選ぶ。

揚げ物をするとき

必ず 別売の天ぷら鍋を使う

●価格・品番は P.22 をご覧ください。

見分け方のポイント

○ 使えます！　× 使えません！

材質

鉄・ホーロー・ステンレス

●ステンレス(特に多層鍋)は、鍋によって火力が弱くなったり、加熱できないものがあります。

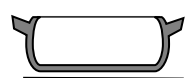
●ホーロー鍋は、空焼き・焦げ付きを避ける。(溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します)

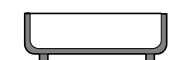
アルミ・銅 多層鍋
(底は磁石の付かない非磁性ステンレスで、間にアルミや銅を挟んだもの)

耐熱ガラス

土鍋

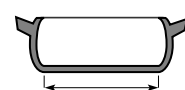
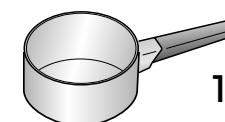
●市販の土鍋は、「IH用」と表示されていても使わない。(故障したり、火力が弱くなり、うまく調理できないものがあります)

底の形

平らで、トッププレートに密着する

丸い

脚がある

反りがある

●反りの目安として、約3mm以上のものは使わない。
●揚げ物調理:約1mm以上
●味しみこみ:約2mm以上
(安全機能が正しく働かない、火力が弱くなる、加熱できないことがあります)

大きさ（底径）

12～26cm

12cm 未満

●異常検知機能が働いて、火力が弱くなる、加熱できないことがあります。

●底が薄すぎるものは、空焼き・強火の加熱で反ることがあります。

加熱/味しみこみ/揚げ物

準備

1 加熱調理

鍋を本体中央に置く

揚げ物調理

必ず別売の天ぷら鍋に800g（約0.9L）の油を入れ中央に置く

2 プラグを接続する（❶→❷）

カウントタイマーの使い方

●鍋のふたを閉めて、何分たったか知りたい
●揚げすぎないように揚げ時間を計りたいとき…など

1 を押す（ が点灯）

●1秒～9分59秒（1秒単位） 0:01 0:02 …
●10分～1時間（1分単位） 10 11 … 点滅

2 カウント中に押すと止まる

3 もう一度押すと消える（温度表示に戻る）

●カウントタイマー使用中は、揚げ物温度は表示されません。
温度を表示するには ◁|▷ を押す。
（約3秒間表示されます）

操作

加熱

1 スタート/切 でスタートする

2 ◁|▷ で火力を調節する

●火力調節の目安：P.12

（長押しすると、保温になります）

■切タイマーを使うとき

時間 | 分

・1時間刻み
・20分まで：1分刻み
・20分以降：5分刻み

・9時間55分まで設定できます
・押し続けると早送りできます

●時間がたつと自動で切れる
●取り消すとき

時間|分 を押して 0:00 に合わせる

（ -:-- に変わります）

3 調理が終わったら

スタート/切 を押し、プラグを抜く

味しみこみ

■味しみこみコースは
煮くずれせずに味をしみこませます。
（素材はやわらかくなりません）

■味しみこみコースの準備
❶ 素材をやわらかく調理しておく
❷ 調味液を調理物が浸るまで入れて、ふたをする
❸ 味をしみこみやすくするために、「加熱」コースで一度沸騰させる

お願い
●カレーなど粘度の高いものには使わない。
●調理物＋調味液の重さは700g~4,000gにする。
●鍋底の反りが2mm以上あるものは使わない。

1 コース で「味しみこみ」を選ぶ

（1回押す）

2 時間 で時間を合わせる

（押すごとに）

3 スタート/切 でスタートする

点灯

ピピピー

時間がたつと自動で切れる

4 プラグを抜く

揚げ物

1 コース で「揚げ物」を選ぶ

（2回押す）

2 スタート/切 でスタートする

点灯

3 ◁|▷ で温度を合わせる

●温度調節の目安：P.13

●予熱時間の目安：約10分（油量800gの場合）

ピピピー

予熱ができたら揚げる

4 調理が終わったら

スタート/切 を押し、プラグを抜く

IH 調理のポイント

火力調節の目安

鍋の種類・形状・材質、材料の量などによって、火力が異なってきます。
様子を見て火力を調節してください。

一般的に使われる火力	とろ火	弱火		中火			強火
IHに表示している火力	保温	1	2	3	4	5	6
消費電力(約)	75W	150W	260W	450W	700W	900W	1,400W
鍋物				すき焼き・寄せ鍋 ←	→	→	沸騰 ↔
蒸し物			茶わん蒸し ↔				↔
煮物		黒豆・おでん・カレー・シチュー ←	→	→			↔
焼き物				ホットケーキ・お好み焼き ←	→	焼肉・ステーキ →	→

■**液体は、加熱する前にかき混ぜる**
- ●水や調理物を加熱していると、突然噴き出したり鍋が飛び跳ねることがあり、やけど・けが・トッププレート破損の原因になります。

■**いため物・焼き物をするときは、そばを離れない・加熱しすぎない**（予熱の火力は弱めにする）
- ●少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火の原因になります。
- ●鍋の底が薄いものや反っているものは、強火で予熱すると赤熱することがあります。

「味しみこみ」設定時間の例
- ●おでん・豚の角煮など、じっくり味をしみこませたい調理…3～5時間
- ●里いもなどの含め煮…2～3 時間
- ●魚の煮付けなど…1時間

温度調節の目安（揚げ物）

食材・量などにより油温がずれることがあります。様子を見て、温度を調節してください。

温度調節機能を正しく働かせるために

■**必ず別売の天ぷら鍋を使う** (P.22)

■**油は 800g が基本**
- ●鍋は加熱部の中央に置く。
- ●鍋底が反ったり変形していないものを使う。
- ●鍋底・トッププレートの異物や汚れは取り除く。
- ●トッププレートが熱いときに調理しない。
- ●予熱を始めたら、油を継ぎ足したりしない。
- ●熱い油を使って予熱しない。
- ●何度も使って、茶褐色になったり濁った油は使わない。
- ●沈んでいる揚げカスはこまめに取り除く。

油の飛び散りを少なくするには

■**油の飛び散りやすい材料は、下ごしらえをする**
水分や空気が加熱されると、膨張して破裂します。

切り目などを入れる
- ●えび　尾の先を切る。
- ●いか　皮をむき、両面に切り目を入れる。
- ●ししとう　縦に切り込みを入れる。
- ●ゆで卵（うずらなど）　串などを刺す。

水分をふき取る
- ●魚介類・しいたけ・ピーマンなどの野菜

竹串などで穴を開ける
- ●皮や薄皮のついたにんにくなど

ベーキングパウダーや砂糖を入れる
- ●ドーナツなどの生地

■**揚げすぎると破裂するので注意！**
鍋に揚げ残しがないか、常に確認を！

- ●けんさきいか、するめいかなど
- ●ししとう、おくらなど（中が空洞の野菜）
- ●コロッケ
- ●うずらのゆで卵、にんにくなど

団らんレシピ

すき焼き（関東風）

材料：4人分

牛肉（すき焼き用）……………………400g
生しいたけ（石づきを取る）……… 4枚
春菊（根元を切る）…………………… 1束
白ねぎ（斜め切り）…………………… 2本
焼き豆腐……………………………… 1丁
しらたき ……………………………1パック
Ⓐ しょうゆ ……………………… 100ml
Ⓐ 水……………………………… 300ml
Ⓐ 砂糖・酒・みりん ……… 各大さじ4
卵…………………………………… 4個

下準備

- 牛肉、焼き豆腐は食べやすい大きさに切る。
- しらたきは下ゆでして食べやすい長さに切る。
- 割り下の材料Ⓐを入れてひと煮立ちさせ、冷ましておく。

作り方

❶ 鍋に割り下の⅓量を入れ、「加熱・火力6」で加熱する。
❷ 煮立ったら牛肉を⅕量くらい入れて煮る。
❸ 肉の色が変わってきたら残りの材料と割り下を加えて煮る。
＊溶き卵につけていただく。

白ねぎの切り方ひと工夫

白ねぎは5cm長さのぶつ切りにし、横に4mm間隔くらいの切り込みを入れる。（味が染み込みやすく、芯が中から抜けにくくなります）

ちゃんこ鍋

材料：4人分

Ⓐ 鶏ひき肉……………………………… 300g
Ⓐ にんにく・しょうが（すりおろし）…各1片
Ⓐ 長ねぎ（みじん切り）……… 大さじ3
Ⓐ 卵……………………………………… 1個
Ⓐ 片栗粉……………………………… 大さじ1
Ⓐ ごま油 ……………………………… 適量
鶏もも肉 ………………………………1枚
白菜……………………………………… ¼切
玉ねぎ…………………………………1個
ニラ(5cm長さに切る) ………………1束
えのきだけ(石づきを取る) …… 1パック
生しいたけ(石づきを取る) …………8枚
豆腐……………………………………1丁
ラーメン ……………………………2袋
Ⓑ だし汁 ………………………… 1,000ml
Ⓑ 酒…………………………………… 大さじ5
Ⓑ みりん・しょうゆ ………… 各大さじ3
Ⓑ 砂糖・塩 ………………………… 各小さじ1

下準備

- つくねの材料Ⓐを混ぜ合わせ、粘りがでるまでよくこねる。
- 鶏もも肉、野菜、豆腐は食べやすい大きさに切る。

作り方

❶ 鍋にⒷを入れ、「加熱・火力6」で加熱する。
❷ 沸騰したら材料を入れる。
＊つくねはスプーンで丸め、沸騰しているところに入れる。

豆腐チゲ

材料：4人分

豚薄切り肉 …………… 300g
タラの切り身 …………4切れ
白菜キムチ………………300g
絹ごし豆腐 ……………2丁
大根……………………100g
ニラ……………………1束
えのきだけ ………… 1パック
Ⓐ 鶏ガラスープ … 1,000ml
Ⓐ コチジャン …… 大さじ4
Ⓐ 酒……………… 大さじ2
Ⓐ みりん ………… 大さじ1
Ⓐ ごま油 ………… 大さじ1
Ⓐ 塩………………… 少々

下準備

- 豚肉、タラ、キムチ、豆腐は食べやすい大きさに切る。
- 大根は皮をむき、薄い半月切りにする。
- ニラは5cmの長さに切り、えのきだけは石づきを取ってほぐしておく。

作り方

❶ 鍋にⒶを入れ、「加熱・火力6」で加熱する。
❷ 煮立ったら大根を加え、「火力3」で5分煮込む。
❸ 豚肉、タラ、キムチ、豆腐を加え、「火力6」で煮立て「火力4」に下げてさらに5分煮込む。
❹ ニラ、えのきだけを加えてさっと煮る。

白菜と豚肉のミルフィーユ蒸し

材料：4人分

白菜……………………… ½切
豚バラ薄切り肉 …… 300g
にんじん・ニラ・すだち…適宜
Ⓐ だし汁 ………… 500ml
Ⓐ 酒・しょうゆ …各大さじ1
Ⓐ 塩………………小さじ1

作り方

❶ 白菜は1枚ずつはがし、白菜と豚肉を交互に4回重ねる。
＊お好みで、にんじんやニラを挟んでもよいでしょう。
❷ ❶を5cm幅に切り、鍋に隙間なく敷き詰める。
❸ 鍋にⒶを加えて、「加熱・火力6」で煮立て、ふたをして「火力4」で火が通るまで煮る。
＊お好みで、すだちを搾っていただく。

おでん

材料：4人分

大根……………………………½本
こんにゃく（4等分に切る）… 1枚
ごぼう天（半分に切る）…… 2本
ちくわ（半分に切る） ……… 2本
卵（ゆでて殻をむく） ……… 4個
ゆでだこの足（半分に切る）…2本
Ⓐ だし汁 …………… 1,000ml
Ⓐ しょうゆ・みりん…各大さじ3
Ⓐ 酒・砂糖 ……… 各大さじ1
Ⓐ 塩…………………小さじ⅓

下準備

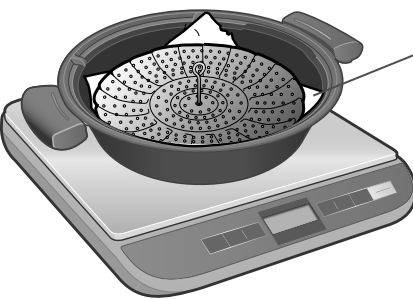
- 大根は皮をむいて2cmの輪切りにし、やわらかく下ゆでする。（水からゆで、沸騰して約30分）
- こんにゃくは、さっと下ゆでしてアクを取る。
- ごぼう天は熱湯をかけ、油抜きをする。

作り方

❶ 鍋にⒶと材料を入れ、「加熱・火力6」で煮立たせる。
❷ 煮立ったら、いったん切る。
❸ 「味しみこみ」で「3〜5時間」に合わせ、スタートする。
＊ブザーが鳴って切れると出来上がり。

蒸し物レシピ

●市販の蒸し板や底がザラザラした陶器は、鍋のフッ素樹脂を傷めないようにアルミ箔の上に置いてください。

蒸し板を使うとき

底がザラザラした陶器を使うとき

●アルミ箔の中央に硬貨大の穴を開ける（鍋底にできる気泡を抜くため）

※別売のIH調理器用蒸しケースや蒸し板（レシピブック付き）をお求めいただくと、幅広い蒸しメニューをお楽しみいただけます。(P.22)

茶碗蒸し

材料：4人分

Ⓐ
- だし汁……………………… 350ml
- 薄口しょうゆ・みりん …… 各大さじ1
- 塩……………………… 小さじ½

- 鶏肉……………………………… 80g
- しょうゆ …………………………… 少々
- えび……………………………… 4尾
- 生しいたけ ………………………… 1枚
- みつば……………………………… 適量
- かまぼこ(3mm厚さ) ……………… 4枚
- ぎんなん(缶詰) …………………… 8粒
- 卵…………………………………… 2個

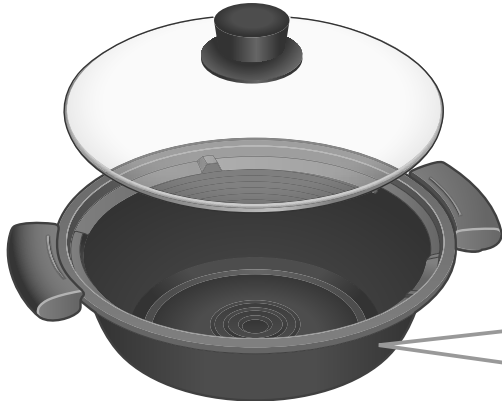
下準備

- ●Ⓐを合わせて煮立て、冷ましておく。
- ●鶏肉は2cm角に切り、しょうゆ少々で下味をつけておく。
- ●えびは尾を残して殻をむき、背わたを取る。
- ●生しいたけは石づきを取って4等分に切る。
- ●みつばはさっとゆがいて結びみつばにする。

作り方

❶ ボウルに卵を溶きほぐし、冷ましたⒶを加え、よく混ぜてこす。
❷ 器にみつば以外の材料を入れ、卵液を注ぎ入れて浮いた泡をすくい取る。
❸ 鍋にアルミ箔を敷いて水800ml（器の高さの⅓程度）を注ぎ、「加熱・火力6」で、沸騰するまで加熱する。
❹ 器を並べてふたをし、「火力6」のまま3分、「火力2」に下げて15分蒸す。
＊竹ぐしを刺してみて、何もつかなければ出来上がり。

お手入れ

●お手入れは、プラグを抜き、冷えてから。

きれいにお使いいただくために
ご使用のたびにお手入れを
調理物・油が焼き付くと取りにくくなります

排気口（後面・右側面）

吸気口（左底面）

操作部

鍋

❶ 冷えてから薄めた台所用洗剤（中性）とやわらかいスポンジで洗う
❷ すぐに調理面や裏面の水気をふき取り、充分乾かす

●金属製のたわし、粉末タイプのクレンザー、スポンジのナイロン面、ナイロン製ネットに入ったスポンジ、食器洗い乾燥機は使わない。

フッ素樹脂を傷めないために

●漂白剤など中性洗剤以外は使わない。※洗剤の注意書きを確認する!
●調理物を入れたままにしたり、水につけたまま長時間放置しない。

トッププレート

軽い汚れ

絞ったふきんでふき取る

油汚れ

台所用洗剤（中性）を薄めてふきんにしみ込ませ、ふき取る
●酸性・アルカリ性の強い洗剤（漂白剤・住宅用合成洗剤）は使わない。（変色の原因）

取りにくい汚れ

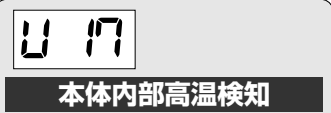
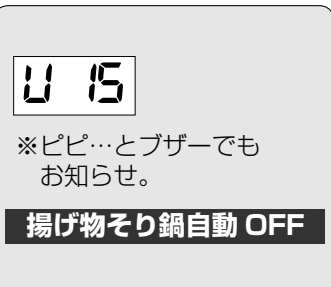
クリームタイプの磨き粉（ジフなど）を付け、丸めたラップやアルミ箔でこすり取る

本体周囲・操作部

よく絞ったふきんでふき取る

●本体を水洗いしたり、水をたっぷり含んだふきん・スポンジなどを使わない。（電気部品に水が入り故障の原因）

吸気口・排気口

ほこりなどがたまっていたら掃除機で吸い取る（ほこりが付いたままで使うと故障の原因）

故障かな？

●お問い合わせや修理を依頼される前にご確認を。

こんなときは	ここを確かめてください
ボタンを押しても受け付けない	●プラグを確実に差し込んでいますか？
切タイマーが使えない	●「揚げ物」コースには、切タイマーが使えません。
カウントタイマーが使えない	●切タイマーを使用していませんか？ ●「味しみこみ」コースには使えません。
●表示と実際の油温がずれる ●揚げ物の予熱時間が長すぎたり、油温が低い	●温度の高い油を予熱していませんか？ ●トッププレートが熱いときに揚げ物をしていませんか？ ●「1000W セーブ」を設定していませんか？
使用中に通電が止まっていた	**切り忘れ自動 OFF** ●「揚げ物」コースで1時間、「加熱」コースで2時間以上操作をしていないと、自動的に通電が止まります。
使用中に火力感がなくなる	**温度過昇防止機能** ●鍋底の温度が上がりすぎると、自動的に通電を制御します。(温度が下がると自動的に火力は強くなります) ●空焼きすると働く場合もあります。(鍋の中をご確認ください)
	●「1000W セーブ」を設定していませんか？
使用中に鍋から音がする	●鍋の種類によっては、「キーン」「ジー」「ブーン」など共振する音がします。(鍋の位置を少しずらすか、置き直すと止まることがあります)
	●使用中に鍋を外すと、「ピン」という短い金属音がすることがありますが、異常ではありません。
	●使用中にふたから「ピチッ」「パキッ」という音がすることがありますが、異常ではありません。
本体から出る音が大きくなったり、小さくなったりする	●ファンの運転音は、火力に応じて3段階に分けています。火力を下げると、音が小さくなります。
スイッチを切っているのに本体が温かい	●プラグを接続していると、本体内蔵の電気部品で約1.2Wの電力が消費されます。
電源プラグを抜き差ししたときに火花が飛ぶことがある	●瞬間的な放電によるものです。異常ではありません。

こんな表示が出たら・・・

表　示	ここを確かめてください
●次の表示のときは、原因を取り除くと自動的に再加熱します。	
 吸・排気口目詰まり検知	●吸・排気口をふさいでいたり、ほこりがたまっていませんか？
 本体内部高温検知	●底が反ったり、変形している鍋を使っていませんか？ (P.9) ●トッププレートや鍋底に異物がこびり付いていませんか？
火力表示が点滅する **鍋なし自動 OFF** **小物自動 OFF**	●鍋を置いていますか？ ●使用中に鍋を外していませんか？ ●鍋の位置が中央からずれていませんか？ ●使えない鍋を載せていませんか？ (P.8) ●ナイフ・スプーンなど、金属製の小物を加熱していませんか？ (そのまま放置すると、1分後に表示が消えて通電を停止します)

●次の表示のときは、原因を取り除いたあと スタート / 切 ボタンで表示を消してください。

表　示	ここを確かめてください
 ※ピピ…とブザーでもお知らせ。 **揚げ物そり鍋自動 OFF**	●鍋の底に約 1mm 以上の反りや変形がありませんか？ (P.9) ●トッププレートや鍋底に異物や汚れがこびり付いていませんか？ ●予熱中に油を継ぎ足したり、トッププレートが熱いうちに揚げ物をしていませんか？ ●熱い油を使っていませんか？ ●古い油を使っていませんか？ ●揚げカスがたくさん沈んでいませんか？

●以上の処置で直らないときや、「H□□」表示が出たときは・・・

●プラグを抜き、再度プラグを差し込んでみる。
➡表示が消えない場合は、故障です。修理をご依頼ください。
表示内容（H のあとの 2 桁の数字）をお買い上げの販売店にご連絡ください。

保証とアフターサービス（よくお読みください）

使い方・お手入れ・修理などは

■まず、お買い上げの販売店へ ご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名	
電話	(　　)　　-
お買い上げ日	年　月　日

修理を依頼されるときは

「故障かな?」「こんな表示が出たら…」(P.18～19)でご確認のあと、直らないときはまず電源プラグを抜いて、**お買い上げ日**と**右の内容**をご連絡ください。

製品名	IH（あいえいち）調理器
品番	KZ-PG32
故障の状況	できるだけ具体的に

● **保証期間中は保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、おそれ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。**

保証期間: お買い上げ日から本体1年間

※本製品は業務用にはお使いいただけません。業務用的に使用された場合は、保証期間内でも原則として有料修理になります。

● **保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。**

＊修理料金は、次の内容で構成されています。

技術料 診断・修理・調整・点検などの費用

部品代 部品および補助材料代

＊補修用性能部品の保有期間 **6年**

当社は、本製品の補修用性能部品(製品の機能を維持するための部品)を、製造打ち切り後6年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

※ご使用の回線(IP電話やひかり電話など)によっては、回線の混雑時に数分で切れることがあります。

● **使い方・お手入れなどのご相談は**

パナソニック 総合お客様サポートサイト

http://panasonic.co.jp/cs/

パナソニック お客様ご相談センター 365日 受付9時～20時

電話 フリーダイヤル（携帯・PHS OK） **0120-878-365**

※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

音声ガイダンスを短くするには、案内が聞こえたら電話機ボタンの「87」と「350＃」を押してください。
（番号を押しても案内が続く場合は、「＊」ボタンを押してから操作してください。）

■上記番号がご利用いただけない場合 **06-6907-1187**

■FAX フリーダイヤル **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan Tokyo (03) 3256 - 5444 **Osaka** (06) 6645 - 8787

Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

● **修理に関するご相談は**

パナソニック 修理サービスサイト

http://club.panasonic.jp/repair/

インターネットでのご依頼も可能です。

パナソニック 修理ご相談窓口

電話 フリーダイヤル（携帯・PHS OK） **0120-878-554**

※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

• 上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容を録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

■各地域の修理ご相談窓口 ※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

• 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

地区	地域	電話	所在地
北海道地区	札幌	☎ (011)894-1251	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭川	☎ (0166)22-3011	旭川市2条通16丁目1166
	帯広	☎ (0155)33-8477	帯広市西20条北2丁目23-3
	函館	☎ (0138)48-6631	函館市西桔梗町589-241
東北地区	青森	☎ (0172)62-0880	青森市浪岡大字浪岡字稲村262-1
	秋田	☎ (018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩手	☎ (019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮城	☎ (022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山形	☎ (023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福島	☎ (024)991-9308	郡山市備前舘2丁目5
首都圏地区	栃木	☎ (028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群馬	☎ (027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨城	☎ (029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼玉	☎ (048)728-8960	桶川市赤堀2丁目4-2
	千葉	☎ (043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東京	☎ (03)5477-9700	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17
	山梨	☎ (055)222-5822	中央市山之神流通団地1-5-1
	神奈川	☎ (045)847-9720	横浜市港南区日野5丁目3-16
	新潟	☎ (025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
中部地区	石川	☎ (076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富山	☎ (076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福井	☎ (0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長野	☎ (0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静岡	☎ (054)287-9000	静岡市駿河区高松2丁目24-24
	愛知	☎ (052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐阜	☎ (058)278-6720	岐阜市中鶉4丁目42
	三重	☎ (059)254-5520	津市久居野村町字山神421
近畿地区	滋賀	☎ (077)582-5021	守山市水保町1166番地の1
	京都	☎ (075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大阪	☎ (06)7730-8888	大阪市城東区関目2丁目15-5
	奈良	☎ (0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎ (073)475-2984	和歌山市中島499-1
	兵庫	☎ (078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区	鳥取	☎ (0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	米子	☎ (0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
	松江	☎ (0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出雲	☎ (0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜田	☎ (0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡山	☎ (086)242-6236	岡山市北区野田3丁目20-14
	広島	☎ (082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山口	☎ (083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
四国地区	香川	☎ (087)874-3110	高松市国分寺町国分359番地3
	徳島	☎ (088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高知	☎ (088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛媛	☎ (089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
九州地区	福岡	☎ (092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
	佐賀	☎ (0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長崎	☎ (095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大分	☎ (097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮崎	☎ (0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊本	☎ (096)367-6067	熊本市健軍本町12-3
	鹿児島	☎ (099)250-5657	鹿児島市与次郎1丁目5-33
沖縄地区	沖縄	☎ (098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html

0512

仕様

項目		仕様
電源		交流100 V　50-60 Hz 共用
消費電力		1,400 W
火力調節（約）		75 W相当～1,400 W
揚げ物温度調節（約）		140℃ ～ 200℃
コード長さ		1.9 m
本体	大きさ（約）	幅30.4 cm × 奥行34.5 cm × 高さ5.4 cm
	質量（約）	2.5 kg
鍋	大きさ（約）	内径24.4 cm　深さ7.2 cm
	質量（約）	1.8 kg
	満水容量（約）	3.7 L
鍋使用時	大きさ（約）	幅36.0 cm × 奥行34.7 cm × 高さ20.4 cm
	質量（約）	4.3 kg

●プラグを接続しただけでの消費電力は約1.2Wです。

別売品

●お買い上げの販売店へお問い合わせください。[税込・2012年8月現在]

天ぷら鍋
品番 KZ-T1K
内径22.1 cm　深さ8.3 cm
希望小売価格 2,310円

IH調理器用蒸しケース＊
品番 KZ-GM1
内径27.4 cm　深さ6.2 cm
希望小売価格 5,250円

IH調理器用蒸し板＊
品番 KZ-SM1
直径23.7 cm　高さ4.1 cm
希望小売価格 2,100円

たこ焼きプレート
品番 KZ-TK1
幅18 cm　奥行19 cm　14穴
希望小売価格 3,150円

別売品は、パナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。

http://club.panasonic.jp/mall/sense/

＊蒸しケースや蒸し板をお求めいただくと、幅広い蒸しメニューをお楽しみいただけます。

愛情点検　**長年ご使用のIH調理器の点検を！**

こんな症状はありませんか

- 焦げ臭いにおいがする
- 触れるとビリビリ電気を感じる
- プラグ・コードが異常に熱くなる
- コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- トッププレートにひび割れができた

ご使用中止

事故防止のため、電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。

＊医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とよくご相談のうえ、お使いください。

パナソニック株式会社　キッチンアプライアンスビジネスユニット
〒525－8520　滋賀県草津市野路東2丁目3番1－1号

〈無料修理規定〉

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。
   （イ）無料修理をご依頼になる場合には、商品に取扱説明書から切り離した本書を添えていただきお買い上げの販売店にお申しつけください。
   （ロ）お買い上げの販売店に無料修理をご依頼にならない場合には、お近くの修理ご相談窓口にご連絡ください。
2. ご転居の場合の修理ご依頼先等は、お買い上げの販売店またはお近くの修理ご相談窓口にご相談ください。
3. ご贈答品等で本保証書に記入の販売店で無料修理をお受けになれない場合には、お近くの修理ご相談窓口へご連絡ください。
4. 保証期間内でも次の場合には原則として有料にさせていただきます。
   （イ）使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷
   （ロ）お買い上げ後の取付場所の移設、輸送、落下などによる故障及び損傷
   （ハ）火災、地震、水害、落雷、その他天災地変及び公害、塩害、ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）などによる故障及び損傷
   （ニ）車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷
   （ホ）一般家庭用以外（例えば業務用など）に使用された場合の故障及び損傷
   （ヘ）本書のご添付がない場合
   （ト）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
   （チ）持込修理の対象商品を直接修理窓口へ送付した場合の送料等はお客様の負担となります。また、出張修理等を行った場合には、出張料はお客様の負担となります。
5. 本書は日本国内においてのみ有効です。
6. 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
7. お近くのご相談窓口は取扱説明書の保証とアフターサービス欄をご参照ください。
   （ご相談窓口一覧表を同梱の場合）
   お近くのご相談窓口は同梱別紙の一覧表をご参照ください。

修理メモ

※お客様にご記入いただいた個人情報（保証書控）は、保証期間内の無料修理対応及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。
※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、保証書を発行している者（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはお近くの修理ご相談窓口にお問い合わせください。
※保証期間経過後の修理や補修用性能部品の保有期間については取扱説明書の「保証とアフターサービス」をご覧ください。
※ This warranty is valid only in Japan.

Panasonic

持込修理

IH 調理器保証書

本書はお買い上げの日から下記期間中故障が発生した場合には本書裏面記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。ご記入いただきました個人情報の利用目的は本票裏面に記載しております。お客様の個人情報に関するお問い合わせは、お買い上げの販売店にご連絡ください。詳細は裏面をご参照ください。

品　　番	KZ-PG32
保証期間	お買い上げ日から 本体 1 年間
※お買い上げ日	年　月　日
※お客様	ご住所 お名前　様 電　話（　）　－
※販売店	住所・店名 電話（　）　－

見本

パナソニック株式会社 キッチンアプライアンスビジネスユニット
〒525−8520　滋賀県草津市野路東2丁目3番1−1号　電話（077）563−5211

ご販売店さまへ　※印欄は必ず記入してお渡しください。

切取線